

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Sorbetto al moscato di Pantelleria

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

LATTE INTERO 1 l  
CARDAMOMO 10  
MOSCATO DI PANTELLERIA 250 cl  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
ZUCCHERO 100 gr  
ALBUME 1  
ACQUA 1 bicchiere

### PREPARAZIONE

**1** Mettere il latte in una casseruola ampia e dal bordo alto e metterla a fuoco basso.

Mettere il Moscato in un recipiente e portarlo ad ebollizione, per far evaporare l'alcool, per 1/2 minuti.

Fare sobbollire finché il latte si sarà ridotto di circa la metà (1 ora circa).

Durante questa operazione, mescolare spesso il latte e fare attenzione che non esca fuori

e non si attacchi.

Cercare di non far formare la pellicola superficiale.



**2** Aprire i cardamomi per esporre i semi aromatici.

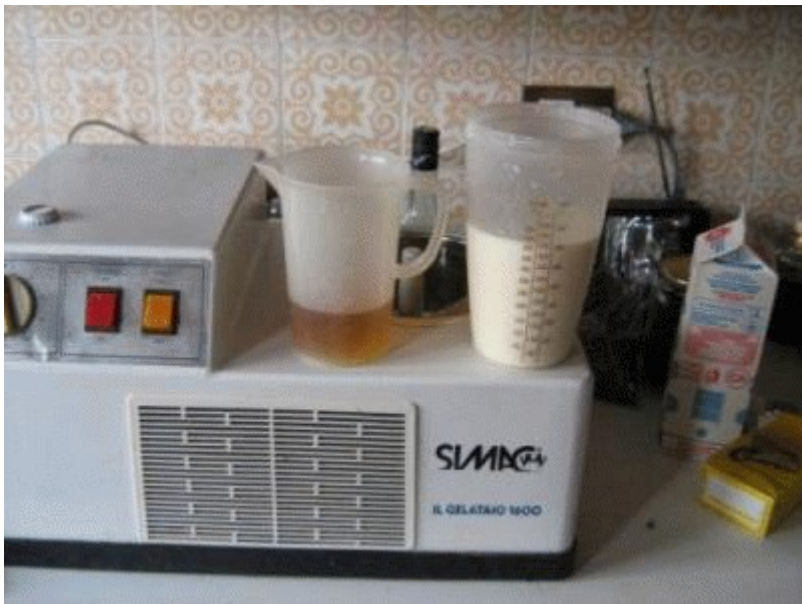


**3** Gettarli nel latte appena questo comincia a scaldarsi.



4 Lasciar raffreddare il latte ridotto.

Introdurre nella gelatiera prima il vino e, successivamente, il latte.



5 Avviare la gelatiera.



**6** Mentre le pale girano, aggiungere anche il mezzo bicchiere di altro vino bianco.

Battere a neve dura l'albume.



**7** Aggiungere l'albume al sorbetto, aiutandosi con un cucchiaino per amalgamarla bene al resto.

L'albume serve a non far ghiacciare il sorbetto, a tenerlo spumoso e a conferirgli un colore veramente candido.

Servirlo in bicchieri alti decorandolo con 1 stecca di cannella, 1 cardamomo e 4/5 grani di pepe rosa un po' sbriciolati.

